Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 6. Warszawa, 17 marca 1928 roku. № 12.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

STEFAN STRASZYŃSKI

O wartości zużytych drożdży piwowarskich.

Drożdże piwowarskie, będąc w użyciu w browarze, po pewnym, stosunkowo krótkim czasie, tracą swe własności pierwotne wysokiego odfermentowania brzeczki, na co składa się szereg przyczyn. Częściowe przywrócenie im tej własności udaje się np. przez odpowiednie przemywanie ich, lecz tylko na krótki przeciąg czasu. Niezależnie od utraty tej własności, drożdże, po pewnym czasie używania ich, zanieczyszczają się do tego stopnia innemi drobnoustrojami, że dalsze ich stosowanie, już z tej przyczyny, staje się niepodobnem.

Zużyte drożdże, nie nadające się do dalszej fermentacji, przedstawiają pod innemi względami materjał wysoko wartościowy, a mianowicie jako środek odżywczy, pasza, bogata w ciała proteinowe. Usunięte z piwnicy fermentacyjnej zużyte drożdże, jako t. zw. breja drożdżowa, nie są produktem trwałym. W razie dłuższego przechowywania ich, zwłaszcza w cieple, ulegają one dość szybkiemu rozkładowi i samotrawieniu, przyczem, naturalnie, zmniejsza się w nich zawartość ciał proteinowych. To też przechowywanie ich może nastąpić tylko po zmieszaniu ich z jakąś suchą paszą ubogą w ciała proteinowe, lub też najlepiej, po wysuszeniu.

Usunięta z piwnicy fermentacyjnej breja drożdżowa zawiera, w zależności od gatunku piwa, pewne ilości ciał goryczkowych, nadających jej posmak intensywnie gorzki. Gdyby drożdże miały zostać przerobione na środki spożywcze dla ludzi, goryczka ta musi być usuniętą w każdym wypadku. Jest to również wskazane przy suszeniu drożdży tych na paszę dla zwierząt, gdyż drożdże, choćby częściowo odgoryczone, oprócz innego już smaku, posiadają jaśniejszą barwę. Barwa drożdży również zależną jest od gatunku piwa, a różnice między barwami drożdży z różnych piw występują najlepiej na drożdżach wysuszonych. Drożdże z porteru np. mają barwę ciemnoczekoladową, z piw jasnych zaś, są żółto-brunatne. Odgoryczenie drożdży przed wysuszeniem, wpływając dodatnio na smak i barwę tychże, podnosi zarazem ich wartość co do ceny.

Sam proces odgoryczenia przeprowadzić można dość łatwo, przemywaniem drożdży roztworem sody, lub ługu sodowego i następne przemycie wodą. Suszenie drożdży na wielką skalę odbywa się w temperaturze około 150° C., w ten sposób, że wolno obracający się walec żelazny, wewnątrz pusty i ogrzewany wewnątrz parą o odpowiedniem ciśnieniu, do podanej temperatury, zanurza się spodnią częścią w breję drożdżową mocno ogrzaną, nabierając przytem na swą powierzchnię cienką warstewkę drożdży, która po wykonaniu przez walec około $^2/_3$ całego obrotu zostaje oddzieloną w formie bibuły, przylegającymi do powierzchni walca nożami. Zaznaczyć trzeba, że drożdże porterowe, w ten sposób suszyć się nie dają, gdyż breja takich drożdży zawiera sporo ekstraktu, karamelizującego na powierzchni walca w tej temperaturze co powoduje w rezultacie, że noże zbierają z walca, mokrą ciemną masę. Z tego też powodu drożdże porterowe muszą być przed suszeniem zmięszane z drożdżami z piw jasnych. W ten sposób wysuszone drożdże, są ciemniejsze od drożdży suszonych w temperaturach niższych i pod zniżonem ciśnieniem, lecz zato sposób ten, jest daleko prostszy, gdyż nie wymaga skomplikowanego urządzenia i odpowiedniej obsługi. Bezpośrednio po opuszczeniu suszarni, drożdże wysuszone zawierają 4 — 5% wilgoci; są one hygroskopijne i, pozostawione w miejscu wilgotnem, stają się lepkie i zbite. W miejscach odpowiednio suchych, dają się przechowywać nieograniczenie, bez większych zmian w zawartości wody.

Skład chemiczny drożdży ulega, jak wiadomo, wahaniom zależnie do szeregu warunków w jakich się drożdże rozwijały. Rzadko jednak spotyka się zużyte drożdże, mające zawartość surowej proteiny niższą od 45%, natomiast często dosięga ona 55 — 60% (licząc na suchą substancję drożdży). Dla oceny wartości drożdży suszonych, w tabeli poniżej załączonej, obok analizy próby drożdży suchych, o stosunkowo

niskiej zawartości ciał proteinowych, podaną jest analiza kiełków słodowych, ze słodu jasnego. Skład chemiczny kiełków, tego cennego ubocznego produktu browarowego, ulega szrokim wahaniom; zawartość ciał proteinowych w kiełkach, wahać się może w granicach od 10 — 32%. Użyte do analizy porównawczej kiełki słodowe należą do bardzo bogatych w proteinę, jak to wskazują cyfry w podanej tabeli. Wszystkie wyniki przedstawione w tejże tabeli, za wyjątkiem pozycji 1 „wilgoć" odnoszą się do bezwodnej substancji.

		drożdże suszone	kiełki słodowe	
1	Wilgoć	4,62	5,23	%
2	Azot	7,86	4,37	%
3	Surowa proteina (N × 6.25)	49,14	27,36	%
	% surowej proteiny ulegającej strawieniu	89,16	88,99	—
4	Czysta proteina	41,42	19,32	%
5	Tłuszcz (surowy)	3,87	2,70	%
6	Kwas fosforowy (P_2O_5)	3,10	1,89	%
7	Substancja mineralna (popiół)	6,18	7,00	%
8	Substancja bezazotowa	40,81	62,94	%

Przeprowadzając na podstawie powyższej analizy porównanie tych obu środków odżywczych, widzimy, że drożdże zawierają prawie o połowę więcej surowej (wzgl. czystej) proteiny, niż kiełki. Z tych ilości zaś surowej proteiny równy procent zostaje strawiony u obu produktów, co jest miarodajnem dla oceny substancji zawierających białko. Poza substancją azotową zawierają tak drożdże jak i kiełki ciała bezazotowe, jak tłuszcz, węglowodany i t. p. Drożdże, jako bogatsze w proteinę, zawierają z natury rzeczy mniej tych ciał, jednak substancja bezazotowa drożdży, jest łatwiej strawną niż kiełków. Drożdże i kiełki zawierają pewien procent ciał, które określamy mianem włókna surowego (Rohfaser).

Włókno to jest substancją trudno strawną w ilości niewiele wyższej ponad połowę jego zawartości. Włókna tego, zawierają kiełki zawsze większy procent od drożdży. Znaczny procent kwasu fosforowego, tak potrzebnego dla organizmów, jest również ważną rzeczą przy ocenie wartości odżywczej drożdży, kwas ten w formie związków organicznych i nieorganicznych, jest stałym i niezbędnym składnikiem wszystkich organizmów zwierzęcych i roślinnych.

Drożdże, suszone o podanym wyżej składzie, posiadałyby siłę odżywczą przeszło dwa razy większą od mięsa. Wartość odżywcza drożdży wyraża się nietylko wysoką zawartością azotu, sądząc bowiem po ciałach powstających przy rozkładzie białka drożdży i mięsa, dochodzi się do wniosku, że oba białka, t. j. drożdży i mięsa mają podobny skład. Między produktami budowy białka drożdży nie spotyka się jednak związków właściwych mięsu, jak kreatyna i kreatynina (kwas metyloguanidynooctowy i jego bezwodnik). Te składniki mięsa są wybitnemi czynnikami, pobudzającemi apetyt.

Używając suszonych drożdży na paszę dla zwierząt, zawsze miesza się je z inną paszą ubogą w ciała białkowe. Wyniki osiągane przy takiej paszy są nadzwyczajne, mięso staje się lepsze co do jakości, mleko krów zawiera więcej tłuszczu i jest trwalsze, a ponadto pasza taka powoduje szybkie tuczenie. Rzekomo nawet, przy takiej paszy bydło nie zapada na tuberkulozę. Oprócz stosowania drożdży dla celów odżywczych, posiadają one i inne zastosowanie, jak np. do wyrobu całego szeregu środków leczniczych i t. d.

Mimo wysokich zalet drożdży suszonych, użytych jako pasza, trudno jest znaleźć w kraju nabywców na ten produkt, podobnie jak na kiełki słodowe i wysłodziny; używanie tych produktów mimo ich wysokiej stosunkowo ceny, w racjonalnie prowadzonem przedsiębiorstwie, musi się opłacać, podobnie jak opłaca się to nabywcom zagranicznym, ponoszącym w dodatku koszty transportu.

WYKAZ JĘCZMIENIA KWALIFIKOWANEGO [1]).

Wykaz jęczmienia obejrzanego na pniu przez Sekcję Nasienną Centralnego Towarzystwa Rolniczego w Warszawie w roku 1927 na sezon wiosenny roku 1928.

Gwarancje za dobrą wartość użytkową, zgodną z wymaganiami sekcji, powinien każdorazową dawać sprzedający nasiona. Każdy nabywca nasion kwalifikowanych ma prawo do bezpłatnej oceny w Sekcji Nasiennej C. T. R. Warszawa, ul. Kopernika 30.

Nazwa gospodarstwa	Nazwisko właściciela	Powiat	Poczta	Odsiew ilość ha
		Jęczmień Kutnowski		
Wola Raczyborowska	A. Piwnicki	Kutnowski	Kutno	oryg. 16,5
Kutno	Stacja Dośw. Roln.	"	"	elita 1
		Jęczmień Nadwiślański		
Gierczyce	A. Łempicki	Opatowski	Opatów Kielecki	1,8
		Jęczmień Kazimierski		
Korczew	K. Hr. Ostrowski	Sokołowski	Korczew	1,3
		Jęczmień Hanna Gambrinus		
Bełzatka	Stokowski	Piotrkowski	Piotrków	oryg. 2
Świninice Kaliskie	J. Jabłkowski	Turecki	Błaszki	" 2,5
Oleśniki	K. Stokowski	Krasnystawski	Trawniki	" 11,2
Strzykuły	W. Detkens	Warszawski	w/m Poznańska 3 m. 3	" 4
Rozważ Oziery	P. Mirkowicz	Zdołbunowski	Ostrów n/Horyniem	1 2,5
		Jęczmień Gambrinus P. S. G.		
Zborów	J. Garczyński	Kaliski	Kalisz s. p. 9	oryg. 3
Borków	Zarząd Dóbr	"	Kalisz s. p. 9	" 2
		Jęczmień Hanna		
Korzeniste	K. Kisielnicki	Kolneński	Kolno	I 5
Studzieniec	W. Skarzyński	Gostyniński	Sanniki	I 3
"	"	"	"	II 15
Mchowo	W. Szamowski	Kolski	Izbica Kujawska	I 14
Seroki	I. Sroczyński	Sochaczewski	Teresin Sochacz.	II 3
Lubraniec	S. Grodzicki	Włocławski	Lubraniec	I 10
"	"	"	"	II 10
Gródek	T. bar. Steinheil	Rówieński	Równe skrz. p. 284	II 1
Krasne	Zarząd Dóbr	Ciechanowski	Krasiniec	II 14
Baruchowo	M. Kretkowska	Włocławski	Kowal	I 5
Suchowola	S. ks. Czetwertyński	Radzyński	Wohyń	I 9
Kolnica	E. Swida	Augustowski	Augustów	II 20
Borzymowice	A. Byszewski	Włocławski	Czerniewice	I 4
"	"	"	"	II 4
Skibin	I. Szweykowska	Nieszawski	Radziejów	I 2
Strzelce	dzier. I. Wydżdżyna	Hrubieszowski	Białopole	I 1
Olganowo	J. Gabriel	Włocławski	Czerniewice	I 8
Milejów	A. hr. Rostworowski	Lubelski	Milejów	I 8
Branica	W. Rulikowski	Radzyński	Radzyń Podlaski	I 4

[1]) Dzień Polski.

Nazwa gospodarstwa	Nazwisko właściciela	Powiat	Poczta	Odsiew ilość ha
Jęczmień Hanna				
Chełmno	Z. Wielowieyski	Radomskowski	Radomsko skrz. p. 28	I 5
Czerniewice	A. Buchowiecki	Rawski	Rawa Mazow.	I 2
Całowanie	T. Drewitz	Garwoliński	Otwock	I 10
Kębło	A. hr. Rostworowski	Puławski	Wąwolnica	II 10
Smardzewo	Zarząd Dóbr	Płoński	Płońsk	I 8
Kruków	S. Jacobson	Sandomierski	Sandomierz	I 3
"	"	"	"	II 8
Dębie i Krowice	I. Szajewski	Włocławski	Lubraniec	I 5
Rusinowo	J. Sulikowska	Rypiński	Rypin	I 2
Konary i Rustów	S. Chełchowski	Kutnowski	Kutno	I 2,5
Jęczmień Princessin				
Pisary	L. Baczyński	Opatowski	Jakubowiec	I 10
Jęczmień Hanna Hildebranda				
Nieznanice	Zarząd Dóbr	Radomskowski	Kłomnice	I 5
Jęczmień Bethge				
Nieznanice	Zarząd Dóbr	Radomskowski	Kłomnice	II 14
Jęczmień Nordland				
Folw. Michałowskie	Zarząd Dóbr	Zamojski	Szczebrzyszyn	II 5
Jęczmień Danubia				
Swinice Kaliskie	J. Jabłkowski	Turecki	Błaszki	I 4,5
Mchowo	W. Szamowski	Kolski	Izbica Kujawska	I 14
Żelazna	A. Mazarski	Skierniewicki	Skierniewice	I 2
Sterdyń	F. hr. Krasiński	Sokołowski	Sterdyń	II 14

KREDYT AKCYZOWY.

Ustawa o opodatkowaniu piwa przyznaje browarom prawo korzystania, pod pewnemi warunkami, z sześciotygodniowego kredytu przy opłatach akcyzowych od piwa. Nie mówi przytem, czy termin płatności należy obliczać od chwili powstania obowiązku płacenia, to jest od dnia pierwszego każdego miesiąca, czy też od ostatecznego terminu płacenia, to jest od dnia siódmego.

Lotna komisja skarbowa stwierdziła, że szereg Izb Skarbowych za dzień początkowy kredytu słusznie uważa ostateczny termin płatności podatku akcyzowego i udziela sześciotygodniowej zwłoki od dnia siódmego każdego miesiąca. Nie godząc się z tym stanem rzeczy, instniejącym od początku roku 1925 i wychodząc z założenia, że kredyt winien być obliczany od chwili powstania obowiązku płacenia, a nie od terminu płatności Izba wydała polecenie ściągnięcia opłat procentowych za dodatkowy tydzień i to wstecz za trzy lata. Posypały się nakazy płatnicze za okres wsteczny, co niestety zaczyna już u nas przybierać charakter niemal chroniczny sprawiający, że nad głową przemysłowca ciągle wisi widmo niemożliwych do przewidzenia dopłat wstecznych, powstałych bądź przez niedopatrzenia władz wykonawczych, bądź przez wadliwą interpretację prawa lub też zmianę poglądów na ten lub inny obowiązek płatniczy.

Od trzech lat sześciotygodniowy termin kredytowy na opłaty akcyzowe, na terenie Izby Skarbowej, o której mowa, obowiązuje od dnia siódmego każdego miesiąca i żaden właściciel browaru ani nie przypuszczał, że pewnego dnia pogląd na tę sprawę się zmieni, wkładając na jego barki nowy ciężar do-

płaty procentów za trzyletni okres wsteczny. A przecież nie działo się to poza plecami władz skarbowych. Jeżeli więc Izba Skarbowa tak, a nie inaczej obliczała termin płatności kredytowanego podatku— przedsiębiorca nie miał powodu ani podstaw do kwestjonowania tych obliczeń, gdyż ani ustawa ani rozporządzenie wykonawcze nic bliższego o tem nie mówi. Dlaczego więc nieprzyjemne skutki takiego, a nie innego stanowiska Izby Skarbowej mają spadać na barki właściciela browaru, karząc go za niepopełnione winy.

Tyle co do wstecznego pobierania dopłat nieprzewidzianych nawet przez skarbowe władze wykonawcze

Gdy chodzi o samą istotę sprawy, przychylamy się całkowicie do interpretacji jaką w tym wypadku kierowała się Izba Skarbowa, a stanowisko jakie zajęła Iotna Komisja Skarbowa za nieistotne.

Ustawa przyznaje wszystkim browarom bezprocentowy termin siedmiodniowy, gdyż zezwala na wpłacanie podatku akcyzowego dopiero w siódmym dniu od chwili powstania obowiązku płacenia. Jest to ogólna reguła powszechna dla wszystkich browarów. Jeżeli więc prawodawca dodatkowo zezwala pod pewnemi rygorami na dalszy sześciotygodniowy kredyt ale już oprocentowany nie podkreślając, że sześciotygodniowy kredyt nie upoważnia do korzystania ze zwłoki ustalonej dla wszystkich przez ustawę, to należy, naszem zdaniem, rozumieć, że termin kredytowy dla opłat akcyzowych rozpoczyna się w dniu siódmym każdego miesiąca, to jest w dniu płatności podatku od spożycia w browarach.

Sprawa powyższa powinna być jeszcze rozpatrzona przez Centralne Władze Skarbowe i niemal przekonani jesteśmy, że nasze stanowisko zostanie uznane za słuszne.

NALEPKI.

Jedną z form skutecznej propagandy na rzecz piwa są nalepki. Pierwsza nalepka z napisem „Piwo jest najstarszym napojem w Polsce", jaką wydał C. Z. P. P. i S. ma na celu wpoić w szerokie masy, że piwo jest dawnym i najstarszym napojem w Polsce wbrew rozpowszechnianemu mniemaniu, jakoby był to napój niemiecki.

Nalepki przyklejać można na listy, programy, jadłospisy, reklamy, cenniki, opakowania nietylko swoje ale i firm zaprzyjaźnionych z innych gałęzi przemysłu.

Arkusze podgumowane i dziurkowane po 50 nalepek wysyłamy za zaliczeniem po cenie 40 groszy za arkusz.

Wykonano w barwach ciemno - granatowej i brązowej. Prosimy o wskazywanie barwy przy zamówieniach.

Wzór nalepki.

Wielkość naturalna.



Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Kredyt akcyzowy. C. Z P. P. i S. wniósł podanie do Ministerstwa Skarbu o ustalenie początku sześciotygodniowego kredytu na opłaty akcyzowe, na dzień siódmego każdego miesiąca, t. j. na ostatni dzień, w którym przypada termin wnoszenia opłat z tytułu podatku spożywczego od piwa.

Świadectwa przemysłowe III kategorji dla hurtowego handlu piwem. Na konferencji w Ministerstwie Skarbu w związku z podaniem naszem o wyjaśnienie co należy rozumieć pod określeniem „subjekta handlowego" i pod określeniem „jedno pomieszczenie, w którem się sprzedaż odbywa" (określenia uzależniające prawo do wykupu

świadectwa przemysłowego III kategorji dla hurtowych handli piwa), przedstawiciel Departamentu podatków i opłat stałych zażądał przedstawienia faktów konkretnych, w których nastąpiła odmowa udzielenia świadectwa przemysłowego, przez mylną interpretację tych określeń.

C. Z. P. P. i S. prosi zatem o nadesłanie informacji, gdzie władze skarbowe nie przyznają prawa składnikom hurtowym piwa do wykupu świadectwa przemysłowego III kategorji, na podstawie niewłaściwego zaliczenia robotników i woźniców do kategorji „subjektów handlowych", bądź też przez zaliczanie piwnicy i butelkowni do „pokojów, w których odbywa się sprzedaż".

Bez podania konkretnych faktów sprawa powyższa nie może być wyjaśniona.

O ile możności prosimy o poparcie informacji odpisami dowodów.

Wsteczne opłaty za świadectwa przemysłowe na handel obcem piwem w browarze. Na skutek podania C. Z. P. P. i S. w sprawie niesłusznych wymagań skarbowych władz wykonawczych, dotyczączych wstecznego wykupienia świadectw przemysłowych za lata ubiegłe w browarach prowadzących handel obcem piwem, prosimy o nadesłanie nam informacji wraz z odpisami dokumentów, które Izby Skarbowe domagają się tych opłat.

Spożycie w styczniu. Wpływy skarbowe z tytułu akcyzy w miesiącu lutym wynosiły 735.000 zł., t. j. o 246.000 zł. więcej, aniżeli w roku poprzednim. Spożycie piwa wynosiło w styczniu b. r. około 118.548 htl., t. j. o 33.678 htl. więcej, aniżeli w styczniu roku 1927-go.

Miesiące	1927	1928	Różnica
Styczeń	78870	118548	+ 38678

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa. 7/III. 42 — 42.50 zł.
8/III. 42.50 — 43 zł.
9/III. 42 — 43 zł.
10/III. 43 zł.
12/III 42 — 43 zł.
13/III. 42 — 43 zł.

Bydgoszcz 12/III. 40 — 41.50 zł.

Katowice. 7/III. 52 — 55 zł.
8/III. 53 — 56 zł.
10/III. 53 — 56 zł.
12/III. 53 — 56 zł.

Lwów. 12/III. 41.50 — 42.50 zł.

Poznań. 7/III. 39 — 41 zł.
9/III. 39.50 — 41 zł.
10/III. 39.50 — 41 zł.

Wilno. 9/III. 43 — 45 zł.

Berlin. 7/III. 221 — 280 mk. n
8/III. 221 — 280 mk. n.
9/III. 221 — 280 mk. n
10/III. 221 — 280 mk. n
12/III. 221 — 280 mk. n.
13/III. 221 — 280 mk. n

Hamburg 7/III. 12.50 flh. Dun. Ros
8/III. 12.50 flh. Dun. Ros.
10/III. 12.50 flh. Dun. Ros.
12/III. 12.50 flh. Dun. Ros.
13/III. 12.50 flh. Dun. Ros

7/III. 12.40 flh. La Plata
8/III. 12.50 flh. La Plata
9/III. 12.50 flh. La Plata
10/III. 12.60 flh. La Plata
12/III. 12.50 flh. La Plata
13/III. 12.50 flh. La Plata

Hamburg. 8/III. 12.10 flh. Marokko
9/III 12.— flh. Marokko
10/III. 12.— flh. Marokko
12/III. 12.10 flh. Marokko

Chicago. 6/III. Malting 85 — 96 cts. za bushel
7/III. Malting 88 — 99 cts. za bushel
8/III. Malting 88 — 104 cts. za bushel
9/III. Malting 86 — 95 cts. za bushel
10/III. Malting 93 — 103 cts. za bushel
12/III. Malting 85 — 101 cts. za bushel

Nowy York. 6/III. Malting 104 cts. za bushel
7/III. Malting 104 cts. za bushel
8/III. Malting 105 cts. za bushel
9/III. Malting 105 cts. za bushel
10/III. Malting 104 cts. za bushel
12/III. Malting 104 cts. za bushel

CENY CHMIELU.

Norymberga 10/III. Na rynku chmielu panuje ruch mierny. Notowano chmiele zależnie od gatunku 60 do 180 mk. za 50 kg. (średni Hallertauer 140 mk).

Lublin 12/III. Na rynku chmielu w ostatnich dwuch tygodniach daje się zauważyć większe zainteresowanie chmielem wołyńskim na eksport do Niemiec, jak również zwiększone zapotrzebowanie do browarów. Notowano za 50 kg. w dol. Chmiel Wołyński nieprzerobiony 15 — 35, chmiel przerobiony Lubelski, gat. wyborowy 50 — 55, „Prima A" 40 — 45, „Prima B" 30 — 35.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.